

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Beaujardin 37</u>	Code client Interloire : <u>110099</u>
Adresse : <u>32 avenue du 11 Novembre 1918</u>	Cp : <u>37150</u> Commune : <u>BLERE</u>
Téléphone : <u>02-47-57-91-04</u>	Portable :
Email : <u>direction@cellier-beaujardin.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCA CELLIER DU BEAUJARDIN</u>	
Contact / responsable : <u>SCA CELLIER DU BEAUJARDIN KEVIN</u>	Nom du propriétaire : <u>VIGNÉ les coopérateurs</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>110.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>GAMAY-COT</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO-CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>OPTIMUM</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>TRAD</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.21</u>	Sucre résiduel : <u>3.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>110.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>13998</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.10</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>LECLAIR</u>	Code client Interloire : <u>800587</u>
Adresse : <u>79 route de Montrichard</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>POUILLE</u>
Téléphone : <u>02-54-71-44-02</u>	Portable : <u>06-10-03-47-41</u>
Email : <u>info@vin-rochette-leclair.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DE LA ROCHETTE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DE LA ROCHETTE Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>LECLAIR Vincent</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Quelle année ? <u>2014</u>	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>47.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>60.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINÉ</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>165.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Pineau d'Aunis</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>61.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Perruche</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>A maturité</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Pressurage lent et les jus de presses sont séparés.</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.41</u> Degrès acquis : <u>12.26</u>	Sucre résiduel : <u>2.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>184.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-12-14</u>	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.70</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine Bellevue</u>	Code client Interloire : <u>112253</u>
Adresse : <u>6 rue du Coteau</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>NOYERS SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-75-38-71</u>	Portable : <u>06-71-50-24-76</u>
Email : <u>domainebellevue@terre-net.fr</u>	Site web : <u>http://domainebellevue.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL VAUVY Patrick</u>	
Contact / responsable : <u>EARL VAUVY Patrick Patrick</u>	Nom du propriétaire : <u>Vauvy Patrick</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>40.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINÉ</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>200.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>gamay 50% cabernet franc30% et cot 20%</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>4.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sables et silex sur argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>sèches</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>débourbage serré</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>13.27</u> Degrès acquis : <u>13.17</u>	Sucre résiduel : <u>1.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>200.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>JOEL DELAUNAY</u>	Code client Interloire : <u>400168</u>
Adresse : <u>48 rue de la Tesnière</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>POUILLE</u>
Téléphone : <u>02-54-71-45-69</u>	Portable :
Email : <u>thierry@joeldelaunay.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>Joel DELAUNAY SARL</u>	
Contact / responsable : <u>DELAUNAY THIERRY</u>	Nom du propriétaire : <u>DELAUNAY THIERRY</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES CABOTINES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>212.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>GAMAY 70% PINEAU D'AUNIS 30%</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>34.00</u>	
Mode de vendange: <u>MACHINE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILE A SILEX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BEAU</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>PRESSURAGE DIRECT</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.17</u>	Sucre résiduel : <u>3.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>212.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	